



PIANO di LAVORO del Docente
per le classi degli indirizzi Tecnici e Professionali Nuovo Ordinamento (D. Lvo 61/2017)

Classe 5B Indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA -
Articolazione Cucina
Disciplina FRANCESE
Docente LUCREZIA MANGANO
a. s. 2023/2024

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

M1-T-Pro-Bar	Révision	6
N1-N2-N3-N4-T-Pro-Bar	La sécurité alimentaire	12
O1-O2-O3-O4-T-Pro-Bar	Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es!	8

2° Quadrimestre

P1-P2-P3-T-Pro-Bar	Alimentation et maladies: quand manger rend malade	10
Q1-Q2-Q3-Q4-Q5-Q6-T-Pro-Bar	Vin et compagnie	14
R1-R2-R3-T-Pro-Bar	Le monde du travail en France	10

Verifiche previste nell'anno

n° 6	Scritte – per una stima di ore	6
n° 6	Orali – per una stima di ore	31
n° //	Altra tipologia – per una stima di ore	//
	Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA multidisciplinari...)	
UdA multidisciplinare	Il delivery	2
Totale ore di lezione del corso		99

Cremona 31/10/2023

Il Docente

Nota: Il piano annuale per classe - disciplina è un preventivo che evidenzia le **Unità di Apprendimento con le rispettive Unità didattiche** che si intendono sviluppare e il **tempo impiegato**, il **numero di verifiche** che si intendono effettuare e la stima **totale delle ore del corso** che corrisponde al **monte ore curricolare della disciplina**. Le Unità di Apprendimento, il codice e il titolo delle Unità didattiche fanno riferimento alla progettazione per disciplina (Piano standard di disciplina) depositata presso l'Istituto dal Coordinatore di disciplina. Questa scheda va caricata on line sul sito dell'Istituto e va presentata alla classe come parte integrante del Contratto formativo.